

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan perubahan gaya hidup masyarakat menjadi lebih praktis. Kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh juga meningkat. Untuk menjaga kesehatan tubuh diperlukan produk pangan dengan kualitasgizi yang baik. Salah satu produk pangan yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan dengan kandungan gizi yang baik serta praktis adalah *jelly drink*.

Jelly drink yang tersedia di pasaran umumnya berbahan baku air dengan penambahan perasa buah dan bahan pembentuk gel. *Jelly drink* tidak hanya sekedar minuman biasa, tetapi juga dapat dikonsumsi sebagai minuman penunda lapar. *Jelly drink* memiliki rasa manis dengan tekstur gel yang khas menjadikan produk *jelly drink* banyak diminati oleh masyarakat. Produk *jelly drink* tersebut dapat dikembangkan dengan mengganti air dengan sari buah. Sari buah yang pernah digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *jelly drink* adalah sari buah pepaya, belimbing, stroberi, mangga, jambu, jeruk, markisa, dan masih banyak lagi.

Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *jelly drink* yaitu sari buah salak. Produksi salak di Indonesia termasuk dalam jumlah yang cukup besar, salak merupakan tanaman yang berbuah sepanjang tahun meskipun panen raya buah salak terjadi pada akhir tahun (Ariviani, 2013). Produksi buah salak Pondok tahun 2016 sebesar 702.345 ton dan meningkat pada tahun 2017 menjadi 739.202 ton

(Jamaludin, 2018). Buah salak sangat mudah untuk dijumpai terutama pada saat musim buah salak.

Buah salak memiliki kandungan pektin, fosfor, kalsium, vitamin B1, dan vitamin C (Pulakiang, 2017). Buah salak memiliki banyak khasiat antara lain sebagai antioksidan, penurun kolesterol, sebagai pemutih kulit, sebagai antihiperurisemia, dan sebagai antimikroba (Joshua, 2018). Hal ini disebabkan buah salak memiliki kadar komponen bioaktif yang cukup tinggi seperti total polifenol, flavanol, dan flavonoid (Ariviani, 2013). Hal tersebut yang menyebabkan buah salak sangat mudah mengalami pencoklatan. Pengolahan buah salak menjadi produk olahan masih masih terbatas. Pengolahan buah salak menjadi *jelly drink* merupakan suatu alternatif pengolahan buah salak.

Jelly drink salak harus memiliki tekstur *jelly drink* umumnya, yaitu saat dikonsumsi menggunakan sedotan mudah hancur namun bentuk gelnya masih terasa di mulut. Salah satu yang berperan untuk membentuk karakter tekstur tersebut adalah bahan pembentuk gel. Bahan pembentuk gel yang umum untuk pembuatan *jelly drink* adalah karagenan. Berdasarkan penelitian pendahuluan konsentrasi karagenan yang tepat untuk pembuatan *jelly drink* salak adalah sebesar 0,3%.

Selain bahan pembentuk gel, karakteristik tekstur *jelly drink* juga dipengaruhi oleh kualitas sari buah yang digunakan yang salah satunya ditentukan oleh perbandingan buah dan air yang digunakan untuk penyiapan sari buah. Perbandingan buah dan air dalam penyiapan sari buah menentukan jumlah komponen buah yang terlarut dalam sari buah seperti gula, asam, mineral, vitamin dan pektin. Komponen terlarut dalam sari buah mempengaruhi tekstur *jelly drink* dan sifat organoleptiknya seperti rasa dan aroma.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan *jelly drink* salak yang dibuat dengan perbandingan buah dan air kurang dari 1:1 menghasilkan tekstur *jelly drink* yang terlalu kokoh tetapi jika perbandingan buah dan air lebih dari 1:5 akan menghasilkan *jelly drink* dengan gel yang encer. Oleh karena itu perbandingan buah dan air yang digunakan pada penelitian *jelly drink* salak adalah 1:1; 1:2; 1:3; 1:4; dan 1:5. Perbedaan rasio buah dan air ini dikaji pengaruhnya terhadap terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan rasio buah dan air terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak?
2. Berapakah rasio buah dan air dalam pembuatan *jelly drink* salak yang menghasilkan sifat organoleptik *jelly drink* salak yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan rasio buah dan air terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak.
2. Menentukan rasio buah dan air dalam pembuatan *jelly drink* salak yang menghasilkan sifat organoleptik *jelly drink* salak yang disukai panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

Dapat memanfaatkan buah salak sebagai bahan baku pembuatan *jelly drink*, serta menambahkan keragaman penggunaan buah salak sebagai suatu produk pangan.